

LA CATEDRAL DE LA CAZA, S.L.

Denominación del producto:	PERDIZ DE TIRO
Código de artículo:	EAN: 8436575670065 (+300g) EAN: 8436575670072 (+350g)
Categoría (según lo establecido en el anexo II del Regl. (CE) nº 1333/2008	08.1. Carne fresca, excluidos los preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004

Descripción del producto:	Ingredientes:
	Perdiz de tiro
	Proceso de elaboración:
	Perdiz / Envasado / Etiquetado/ Congelado o Refrigerado
	Consejos de uso:
	Cocinar completamente antes de su consumo (alcanzar 65 °C en el centro del producto). Si el producto está congelado, descongelar en refrigeración, entre 0-4 °C y una vez descongelado consumir en 24h.

Caract. generales de los componentes (OGM, irradiados, alérgenos):	Sin ingredientes genéticamente modificados. Sin ingredientes irradiados.
---	---

Envasado y presentación:	Vacío:	Envases perdices de +300g Envases perdices de +350g Cajas de aprox. 3,5 Kg (+300g) y 4 Kg (+350g) (12 unidades por caja)
---------------------------------	---------------	--

Condiciones de conservación y almacenamiento:	Producto fresco: Conservar en refrigeración entre 0-4 °C Producto congelado: Conservar en congelación ≤ -18 °C
Fecha de consumo preferente a partir de la fecha de producción (vida útil):	Producto fresco: 21 días en refrigeración Producto congelado: 3 años desde fabricación

Fecha de consumo preferente a partir de la fecha de entrega:	No aplica
---	-----------

Características organolépticas	
Aspecto:	Característico. Color rosado de carne fresca
Consistencia:	Característica; carne fresca
Olor:	Característico, libre de olores extraños
Sabor:	Característico, libre de sabores extraños

Características microbiológicas	
Aerobios mesófilos:	máx. 10 ⁶ ufc/ g
Enterobacterias:	máx. 10 ² ufc/ g
E. coli:	máx. 10 ufc/ g
S. aureus:	máx. 10 ² ufc/ g
Salmonella:	ausencia/ 25 g

Declaración de alérgenos	¿Contiene el producto alérgenos ?	¿Puede el producto contener trazas?
Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos o pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total	NO	NO

Altramucos y productos a base de altramucos	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

Legislación aplicable:	Reglamentos: 852/2004; 853/2004; 2073/2005. Recomendación CENAN (1982): recogemos estos criterios microbiológicos solamente a título informativo. Etiquetado: R.D. 1334/1999; Regl. 1169/2011.
-------------------------------	--

Fecha de revisión:	Enero-2018
---------------------------	------------